

März 2019

Vermutlich ist es schon einige Zeit her, seit Ihre Sehleistung zuletzt überprüft wurde. Denken Sie, dass Ihre Brille noch Ihrer Sehstärke entspricht? Wenn Sie das schon länger interessiert (oder bereits stört) und Sie den nahenden Frühling mit seinen lebendigen Farben lieber gestochen scharf erleben wollen, dann besuchen Sie uns mit beiliegendem Sehberatungs-Gutschein.

Dieser Gutschein kann auf Wunsch auch auf Freunde oder Familie übertragen werden!

Traditionell wird das Osterfest mit einem ausgiebigen Frühstück begonnen. Mit einem festlich gedeckten Tisch, ersten Frühlingsblumen, schöner Tischdekoration und natürlich mit verschiedensten Leckereien für das leibliche Wohl. Probieren Sie doch mal einen saftigen Möhrenkuchen aus. Das Rezept hierzu finden Sie auf der Rückseite.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie Fröhliche Ostern und freuen uns auf Ihren Besuch.



Michaela & Gerhard Nelhiebel
+ Das Optik Schneider Team

MÖHRCHENKUCHEN

(Geheimrezept für gute Augen)

230 g Mehl
150 g Butter
230 g Puderzucker
6 Eier
350 g Möhren
120 g gemahlene Haselnüsse
70 g gehackte Mandeln
120 g Aprikosenmarmelade
1 Spritzer Zitronensaft
2 TL Backpulver



Zubereitung

Möhren fein raspeln. Die Hälfte des Puderzuckers unter die Möhren mischen. Bei ganz frischen Karotten etwas Karottensaft nach dem Raspeln abschütten. Zitronensaft zugeben und die Mischung ziehen lassen. Die Eier trennen. Eiweiß mit dem restlichen Puderzucker steif schlagen. Butter und Eigelb schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Haselnüsse mischen. Mehl-Nussmischung unter die Eigelbmasse rühren. Möhrenmischung ebenfalls einrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

Eine Springform fetten und mit den Mandeln ausstreuen. Den Teig einfüllen. Bei 180° C etwa 50 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen. Die erhitzte Marmelade auf den Kuchen streichen. **Fertig!**

Optik Schneider Osterspecial:

ENDLICH
FRÜHLING!



Gutschein für
Eine professionelle Sehberatung
und ein kleines Ostergeschenk.

gültig bis zum 30.5.2019